

21 FEVRIER 2024 - N° 1055

La Feuille de Chou

LETTRE D'INFORMATION AUX ADHERENTS
CHANTIER D'INSERTION PROFESSIONNELLE



Un nouveau partenariat solidaire avec les étudiants

Des légumes bio et locaux pour les étudiants

Début janvier, nous avons été contactés par **Cop1 Solidarités Etudiantes**, une association nationale de lutte contre les précarités étudiantes qui organise une aide **par et pour les étudiant(e)s** et plus largement pour **les jeunes de - de 26 ans**, comme les distributions de produit alimentaires et d'hygiène ou encore un accompagnement favorisant l'accès aux droits, à l'emploi, à la culture et au sport.

En raison de la crise sanitaire liée à la Covid-19, la situation des étudiants en France s'est grandement détériorée. Cop1 a été créée directement en réaction à cela et, si la crise sanitaire est derrière nous, la **précarité étudiante continue d'exister**.

En 3 ans, l'association a connu un développement intense et œuvre actuellement dans 15 villes différentes pour venir en aide à près de 40000 étudiant(e)s par la distribution de 100000 colis alimentaires et grâce aux efforts de 3000 bénévoles étudiant(e)s.

C'est dans le cadre de l'ouverture d'une épicerie solidaire dans le centre-ville de **Sceaux**, proche de la faculté, que Cop1 a pris contact avec nous, ayant eu



connaissance de notre existence par l'Agoraé (une association d'étudiants sur le campus de l'université d'Orsay) avec qui nous travaillons depuis 3 ans.

Cop1 souhaitait passer à un modèle d'approvisionnement en **circuit-court** et en **agriculture biologique** et était à la recherche d'un partenaire de proximité pour leur livrer des fruits et légumes afin de couvrir les besoins en produits frais d'environ 100 étudiant(e)s par semaine.



Depuis le 24 janvier et jusqu'à la fin du mois de juin, nous leur livrons chaque semaine **50 petits paniers solidaires** : 30 paniers à un tarif "spécial Etudiants" mis en place par la Ferme des Potagers de Marcoussis, dès la rentrée universitaire de 2020, suite à la Covid-19, pour venir en aide aux étudiants en situation précaire et 20 paniers bénéficient d'une aide complémentaire octroyée à la Ferme des Potagers de Marcoussis par la Communauté d'Agglomération Paris-Saclay et le Réseau Cocagne dans le cadre du financement de paniers solidaires.



Cop1 met en place un **prix du panier libre** pour l'étudiant bénéficiaire.

En plus de favoriser l'accès aux étudiants en **situation précaire** à des légumes et fruits issus de l'agriculture biologique, produits localement tout en participant à un projet solidaire et écologique, ce partenariat a pour objectif de les **sensibiliser** à la consommation de **produits frais**, de **saison** et aux

circuits-courts (fraicheur et conservation des nutriments, préservation de l'environnement, rencontre avec le producteur, etc.) mais aussi de proposer un **accompagnement collectif** autour de l'**alimentation saine** et du **Bien manger** : ateliers cuisine proposés par Cop1, recettes faciles à réaliser via La Feuille de Chou de la Ferme des Potagers de Marcoussis et visite de la Ferme.

Nous sommes très heureux et très fiers de ce partenariat qui **vient en aide aux jeunes en difficulté** et qui **valorise le travail réalisé par nos salariés en insertion** pour produire ces **fruits et légumes bio, locaux et solidaires** !

Poireaux devenus grands !

Dans le maraichage, on doit avoir une saison d'avance. Les poireaux présents dans vos paniers ont été plantés au mois de juin **en pleine canicule** ! Nous attendions la pluie depuis des semaines, elle ne venait pas... Quand elle fut enfin annoncée pour le week-end, par **un très chaud vendredi après-midi**, quelques courageux ont relevé le défi de planter **40000 pieds** de poireaux ! Bravo et merci !



La recette de la semaine

RADIS NOIRS POÊLÉS AU BEURRE

Brossez les **300 g de radis noirs** sous l'eau puis coupez leurs extrémités.

Coupez-les en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur.

Faites fondre, à feu doux, **1 càs de beurre** dans une poêle avec **une pincée de fleur de sel**.

Faites poêler les radis noirs, à feu moyen, pendant 20 min, en les retournant régulièrement. Les rondelles doivent être bien dorées.

Poivrez, c'est prêt !

Vous pouvez ajouter des **câpres** si vous en avez pour apporter une petite pointe d'acidité mais c'est facultatif.

Composition des paniers

Grand Panier : 1,2 kg de courge*, 1 kg de pommes de terre*, 400 g d'oignons, 300 g de radis noirs, 1 botte de blette, 1 botte de radis roses, 1 botte de pourpier, 1 botte de roquette

Petit Panier : 1 kg de pommes de terre*, 700 g de poireaux, 300 g de radis noirs, 1 botte de ciboulette

*ces légumes proviennent d'un maraicher en agriculture biologique autre que la Ferme des Potagers de Marcoussis

Horaires ouverture Boutique : mercredi et jeudi de 10 h à 18 h - vendredi de 10 h à 19 h - samedi de 9 h30 à 13 h

Retrait des paniers à la Ferme : vendredi de 12 h à 19 h - samedi de 10 h à 12 h30

